

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ**

z dnia 10 marca 1999 r.

**w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa.**

(Dz. U. z dnia 26 marca 1999 r.)

Na podstawie art. 237<sup>15</sup> § 2 Kodeksu pracy zarządza się, co następuje:

**§ 1.** Rozporządzenie określa wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników zatrudnionych przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa w rzeźniach, przetwórnich mięsa i masarniach, zwanych dalej "zakładami".

**§ 2. 1.** Pracownicy z uszkodzonym naskórkiem rąk nie powinni być dopuszczeni do pracy wymagającej bezpośredniej styczności z przetwarzanym surowcem, półproduktem i produktem.

2. Niedopuszczalne jest:

- 1) wykonywanie czynności pracy z długimi, polakierowanymi lub naklejonymi paznokciami u rąk,
- 2) noszenie biżuterii i ręcznych zegarków podczas pracy.

**§ 3. 1.** Punkty czerpania wody do mycia należy wyposażyć w urządzenia do mieszania wody zimnej i gorącej z zaworami zwrotnymi lub w dopływ ciepłej wody.

2. Wężę stosowane do mycia powinny być zakończone końcówkami samozamykającymi i zawieszane na specjalnych zwijaczach w taki sposób, aby ich końcówki znajdowały się nie niżej niż 0,6 m od posadzki.

3. W pomieszczeniach produkcyjnych i umywalniach zawory wodne zainstalowane przy umywalkach powinny być przystosowane do otwierania bez użycia rąk.

**§ 4.** Na ścianach oraz ościeżnicach w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach wędzarniczych, chłodniach i magazynach zakładów, w których używane są wózki służące do transportu wewnętrznego, powinny być zainstalowane urządzenia odbojowe lub cokoły spełniające ich funkcję.

**§ 5.** Wózki służące do transportu wewnętrznego oraz pozostały sprzęt jezdny używany w pomieszczeniach produkcyjnych, komorach wędzarniczych, chłodniach i magazynach zakładów powinny być wyposażone w koła wykonane z materiału nie powodującego brudzenia posadzki oraz odpornego na działanie środków stosowanych do mycia i dezynfekcji.

**§ 6. 1.** Rurociągi, z zastrzeżeniem ust. 2, powinny być:

- 1) oznakowane zgodnie z Polskimi Normami,
- 2) usytuowane na wysokości co najmniej 2,50 m od podłoża stanowiska pracy lub drogi komunikacyjnej; jeżeli warunki techniczne nie pozwalają na usytuowanie rurociągów na wysokości 2,50 m, dopuszcza się ich instalowanie na wysokości nie mniejszej niż 2,0 m pod warunkiem ich widocznego oznakowania.

2. Rurociągi przewodzące gorące lub żrące czynniki technologiczne, prowadzone nad stanowiskami pracy lub drogami komunikacyjnymi, powinny mieć zainstalowane miejscowe rynny odpływowe i izolację termiczną.

**§ 7. 1.** Konfiskator odpadów produkcyjnych służący do transportu i magazynowania tych odpadów oraz jego wyposażenie powinny być zlokalizowane w wydzielonym miejscu zakładu.

2. Konfiskator odpadów produkcyjnych, miejsce składowania obornika i zbiorniki gnojowicy powinny być opróżniane, myte i dezynfekowane nie rzadziej niż co trzy doby.

**§ 8.** Do poganiania zwierząt na terenie zakładu należy stosować narzędzia wykonane z elastycznej gumy lub tworzywa, nie powodujące uszkodzeń skóry. W razie konieczności dopuszcza się stosowanie poganiaczy elektrycznych.

**§ 9.** W magazynie żywca bydło i konie przeznaczone do uboju powinny być umieszczone w kojach lub przywiązane do uwiązków.

**§ 10.** 1. Zwierzęta stwarzające swoim zachowaniem zagrożenie dla ludzi i innych zwierząt powinny być doprowadzane do uboju w pierwszej kolejności.

2. W pomieszczeniu przeznaczonym do przedubojowego oszłamiania zwierząt, konie i bydło powinny być przywiązane do uwiązków lub umieszczone w komorach ubojowych.

**§ 11.** 1. Pracownik zatrudniony na stanowisku przedubojowego oszłamiania zwierząt powinien posługiwać się kleszczami elektrodowymi zasilanymi z transformatora separacyjnego prądem o napięciu nie przekraczającym 400 V przy częstotliwości sieciowej 50 Hz, których uchwyty powinny spełniać warunki określające rezystancję izolacji i wytrzymałość elektryczną dla tego rodzaju urządzeń.

2. Układ sterowania z chwilą odjęcia elektrod kleszczy, o których mowa w ust. 1, od ciała zwierzęcia powinien spowodować samoczynnie spadek napięcia pomiędzy elektrodami poniżej 25 V.

**§ 12.** W czasie przerw w pracy lub po jej zakończeniu urządzenia stosowane do przedubojowego oszłamiania zwierząt powinny być wyłączone i zabezpieczone przed dostępem osób nie upoważnionych.

**§ 13.** 1. Stanowiska pracy przy obsłudze oparzelnika powinny znajdować się w odległości uniemożliwiającej poparzenie pracowników.

2. Górna krawędź oparzelnika powinna znajdować się na wysokości nie mniejszej niż 1,10 m od poziomu podłogi stanowiska pracy, o którym mowa w ust. 1.

**§ 14.** Stanowiska pracy przy ręcznym:

- 1) doczyszczaniu tusz wieprzowych powinny znajdować się w odległości nie mniejszej niż 1,0 m od szczeciniarki,
- 2) opalaniu tusz wieprzowych powinny znajdować się w odległości uniemożliwiającej poparzenie pracowników,
- 3) zdejmowaniu skór z tusz bydła i koni powinny być wyposażone w stoły lub inne urządzenia przeznaczone do tego celu.

**§ 15.** Podwieszane mechaniczne urządzenia do ręcznego przepalania tusz zwierząt rzeźnych (przecinarki) powinny być wyposażone w przeciwwagi oraz w osłony chroniące pracowników przed odpryskami kości i mięsa.

**§ 16.** 1. Przy ręcznym posługiwaniu się ostrymi narzędziami powinny być stosowane środki ochrony indywidualnej dłoni, przedramienia, tułowia i części udowej kończyn dolnych.

2. Ostre narzędzia, o których mowa w ust. 1, powinny być:

- 1) w czasie przerw w pracy zabezpieczone przed dostępem do nich osób nie upoważnionych,
- 2) po zakończeniu pracy umyte, zdezynfekowane i zabezpieczone przed dostępem do nich osób nie upoważnionych.

**§ 17.** 1. Popychanie surowca w urządzeniu do rozdrabniania powinno odbywać się za pomocą specjalnego popychacza.

2. Niedopuszczalne jest zgarnianie ręką surowca z tarczy przepustowej urządzenia, o którym mowa w ust. 1.

**§ 18.** W czasie pracy urządzeń mieszalniczych pobieranie próbek masy mięsnej powinno odbywać się przy użyciu specjalnych łopatek.

**§ 19.** 1. Komory wędzarnicze i parzelnicze powinny być szczelne w stopniu uniemożliwiającym przedostawanie się dymu lub pary wodnej do pomieszczeń.

2. Niedopuszczalne jest otwieranie komór wędzarniczych bez uprzedniego ich przewietrzenia.

**§ 20.** W czasie pracy urządzenia do porcjowania i pakowania wyrobów gotowych niedopuszczalne jest w szczególności:

- 1) zbliżanie rąk do dozownika, podajnika lub szczęk zgrzewających,
- 2) przekraczanie dopuszczalnego ciśnienia sprężonego powietrza,
- 3) blokowanie wyłączników krańcowych w układzie sterowania,
- 4) wyłączanie czujników blokujących napęd,
- 5) odchylenie lub zdejmowanie osłon z urządzenia.

**§ 21.** Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 28 stycznia 1993 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy uboju zwierząt i przetwórstwie mięsa (Dz. U. Nr 12, poz. 58).

**§ 22.** Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.